

70—80/12 μ . Besonders im Eichwald von mir beobachtet.

var. *depallens* (Cke.) Maire⁸ ist die hellere Abart. Der Stiel wird von der Basis aus nicht gelb, sondern häufig grau (wie *nauseosa*, *rubra* u. a.). Mild. Sporen

⁸ = *Bresadolae* Schulz. = *depallens* ant. plur.

wie bei *Typus*. Bas. 45—65/11,5—14,5 μ , Cyst. 64—90/9—12 μ . Im Eichwald von mir beobachtet.

Nicht zu verwechseln mit var. *atropurpurea mihi* von *emetica*, welche letztere nicht gilbt, stachelige Sporen hat und angenehm riecht.

Giftige und ungiftige Pilze.

(Bemerkungen zu Lindaus Leitsätzen.)

Durch die Zeitungen ging vor ungefähr 6 Monaten ein Artikel mit dieser Überschrift von Prof. Dr. Lindau, der 11 Leitsätze für das Volk aufstellt, die vor dem Genuß schädlicher Pilze bewahren sollen und anscheinend auch klar machen sollen, welche Pilze eßbar sind.

Lindaus Leitsätze lauten:

„1. Man nehme nur frische und möglichst junge Exemplare, namentlich vermeide man alle von Maden angefressenen, fauligen und schmierigen Exemplare. Die fauligen Exemplare sind meist von Bakterien zerstört und enthalten eine Menge von Substanzen, die ursprünglich nicht im normalen Pilze vorhanden sind, aber giftig wirken.

2. Die äußerlich dem Champignon ähnlichen Pilze, die weiße Lamellen haben und behalten, sind giftig. (Knollenlenblätterschwämme.)

3. Die mit rötlich gefärbten Poren versehenen Pilze, deren Stiel eine rötlich netzartige Zeichnung trägt und deren Fleisch sich beim Brechen schnell an der Luft blau färbt, sind zu vermeiden, während die mit weißen, bräunlichen oder gelben Poren versehenen eßbar sind (Steinpilze und andere *Boletus*-Arten). Die auf Stämmen wachsenden *Polyporus*-Arten, welche Hüte in großer Zahl besitzen, sind eßbar, wenn sie nicht hart oder lederig sind (Eichhase, Schafeuter).

4. Sämtliche weiße oder sich verfärbende Milch abgebende Pilze sind, sobald die Milch nicht scharf schmeckt und der Hut nicht behaart ist, eßbar. Besonders der echte Reizker ist eßbar, der rötliches Fleisch besitzt und rötliche, sich schnell grünlich verfärbende Milch hat.

5. Sämtliche Pilze mit rotem oder grünem Hut und fortdauernd weiß blei-

benden Lamellen sind besser zu vermeiden (Täublinge.)

6. Diejenigen Pilze sind eßbar, welche statt der Lamellen Stacheln oder Wülste besitzen und keinen üblen Geruch haben (Stoppelpilze und Pfefferlinge).

7. Alle nicht in Hutform, sondern in Form von Stäben oder verflochtenen, dickeren, krausen Häuten wachsenden Pilze sind eßbar (Keulenschwämme, Glucke).

8. Die knolligen, meist unterirdisch wachsenden Pilze sind eßbar, wenn sie außen dunkel, nicht weiß gefärbt und im Innern eine braune oder schwarze, nicht grüne Farbe besitzen. Eßbar sind die Trüffeln, nicht eßbar im älteren Zustande die in der Jugend weiß, dann im Innern grün gefärbten Staupilze.

9. Eßbar sind die nicht faulenden, stark nach Zwiebeln riechenden kleineren Pilze von etwas über 1 cm Durchmesser und hohem Stiel (Lauchpilze, Kröslinge).

10. Die Lorcheln und Morcheln sind eßbar, sobald das Wasser, worin sie gekocht sind, weggegossen wird.

11. In zweifelhaften Fällen lasse man die Pilze von einem Kenner untersuchen und esse die Pilze erst, wenn sie als ungiftig erkannt sind.“

Diese 11 Sätze enthalten viel Unrichtiges und Unklares, so daß sie im Volke nur Verwirrung schaffen können und das wieder wankend machen, was die amtlichen Pilzberatungsstellen besonders in Sachsen in den letzten Jahren hinsichtlich volkstümlicher Pilzkenntnis mühsam aufgebaut haben. Es sei darum nachstehend moniert und berichtigt, was von wissenschaftlich und praktisch tätigen Pilzforschern in diesen 11 Leitsätzen nicht für gut befunden werden kann.

Nur 3 von diesen Sätzen können wir als einwandfrei anerkennen und zwar die Sätze 7, 10 und 11. Alle anderen Sätze müssen wir ganz oder zum Teil verwerfen. So allgemein gehaltene Sätze können leicht zu gefährlichen Irrungen führen, weswegen auch schon früher von anderer Seite die sonst meist zutreffenden sogenannten Rothmayerschen Sätze verworfen wurden. Sie schaden in doppelter Hinsicht. Einesteils halten sie von dem Genuß so vieler wirklich als vorzügliche Speisepilze anerkannten Pilzen ab, siehe Satz 1, 2, 3, 4, 5 und 9; andernteils verführen sie zum Mitgenusse von Pilzen, die einwandfrei als schädlich anerkannt und erprobt wurden, siehe Satz 3, 4, 5, 6 und 8.

Zu Satz 1. Zu beanstanden ist hier nur, wenn er sagt: „man vermeide alle von Maden angefressenen Exemplare“. Hier muß es heißen: „zerfressenen“, denn jeder Pilzsucher weiß, daß seine Ernte oft kaum beachtlich wäre, wenn er jeden von Maden angefressenen Pilz vermeiden wollte. So weit sie noch nicht vollständig zerfressen sind, ist das Einsammeln derselben vielfach noch lohnend, indem man das stark zerfressene Stück gleich im Walde herauschneidet. Steinpilze würden häufig sämtliche weggeworfen werden müssen, da die Maden sie sehr zeitig und rasch durchwühlen. Hier hat sich sogar, da auch der zerfressene Pilz oft noch ein schönes, reinweißes Aussehen hat und fest ist, der Gebrauch eingebürgert, diese Pilze in Scheiben zu zerschneiden und in Salzwasser zu legen. Was dann an Würmern noch drin ist, fällt im Wasser sofort zu Boden, und die Pilzschnitte sehen dann ganz appetitlich aus. In Gasthäusern, die vor allem viel Steinpilze zubereiten, wie auch in Konservenfabriken, wird es nie anders gemacht.

Zu Satz 2. „Die äußerlich dem Champignon ähnlichen Pilze, die weiße Lamellen haben und behalten, sind giftig (Knollenblätterschwämme).“ Hier kann man sich nicht genug wundern, wie ein Pilzforscher einen so falschen Satz aufstellen kann. Einesteils ist es nicht wahr, daß die bezeichneten Pilze alle giftig sind, und andernteils weiß der

volkstümliche Pilzforscher sehr genau, daß das Volk mit so allgemein gehaltenem Satze nichts anzufangen weiß und nur irre geführt wird. — Was versteht das Volk unter „Champignon“? Alles mögliche, nennt es doch Perl- u. Pantherwulstlinge vielfach ohne weiteres auch Champignon, und ebenso wurden viele andere Sorten in die Pilzberatungsstelle gebracht und mit Champignon bezeichnet. Und selbst wer unter Champignon den richtigen Pilz versteht, muß durch Satz 2 verwirrt werden. Wer in den letzten 10 und mehr Jahren beobachtet hat, welche riesigen Mengen von Perlwulstlingen, von im Volke sogenannten Pantherwulstlingen (ob jetzt als gedrungener, graubrauner Wulstling oder anders zu bezeichnen, sei von mir heute noch dahingestellt) und von Scheidenstreiflingen aus den Wäldern zur Volksnahrung hereingeschleppt wurden und in der Zeit der größten Not oft die einzige Rettung des armen Mannes waren, der muß es als unverzeihlich erachten, diese jetzt dem Volke mit als giftig zu bezeichnen und es vor ihnen zu warnen. Wer aber Satz 2 von Lindau genau beachtet, dürfte keinen dieser Pilze mehr essen. In den Augen der wirklichen Pilzpraktiker im Volke aber wird durch solche Arbeit die Tätigkeit der wissenschaftlichen Pilzforscher arg mißkreditiert, sie verlieren dadurch das Vertrauen im Volke. Zur Unterscheidung der Knollerblätterschwämme, wie überhaupt der giftigen und schädlichen Wulstlinge von den eßbaren Wulstlingen genügt ein so allgemein gehaltener Satz niemals. Hierüber haben wir dem Volke eingehend Aufklärung gegeben durch Pilzausstellungen, eingehende anschauliche Vorträge lediglich über die Wulstlinge und ausführliche Artikel darüber in Zeitungen, wie endlich durch fortgesetzte Bestimmungen der hereingebrachten Pilze.

Zu Satz 3. Auch dieser allgemein gehaltene Satz wirkt leider nur hemmend auf die jetzt notwendige ausgiebige Ausnutzung des Pilzreichtums unserer Wälder, da er den Genuß der jetzt beliebten Hexenröhrlinge beider Art ausscheiden würde.

Ich stimme hier selbst mit Roman Schulz nicht überein, der den Hexenröhrling (*Boletus luridus*) als giftig bezeichnet auf Nr. 92 seiner 3. Lieferung der Michaelschen Neuauflage. Gerade die letzten Wochen ermöglichten es mir, hier meine früheren Forschungserkenntnisse wiederholt neu zu bestätigen, da mir in dieser Zeit eine Menge der beiden Hexenröhrlingsarten *luridus* und *erythropus* (welch letzteren R. Sch. jetzt auf Nr. 91 mit einem neuen Namen [*B. prästigiator*] bezeichnet, mit welchem Rechte ist mir nicht klar), in allen Variationen gebracht wurden, so daß ich sie ganz genau untersuchen und auch von neuem ihre Genießbarkeit an mir selbst erproben konnte. *B. luridus* hat mir wieder vorzüglich geschmeckt, besser als *erythropus*, und nicht die geringste Spur einer schädlichen Wirkung verursacht; und ich aß heuer zweimal große Exemplare davon. Wenn R. Sch. wirklich *luridus* selbst erprobt hat und dadurch Giftigkeit festgestellt hat, dann kann nur eine Verwechslung mit *satanas* vorgelegen haben, die ich übrigens mit den mir aus Bayern gesendeten *satanas*-Exemplaren für sehr leicht möglich halte. Ich werde später ausführlich auf diese beiden Arten zurückkommen.

Wenn Lindau weiter sagt: „die mit gelben und weißen Poren versehenen sind eßbar (Steinpilze u. a.)“, so hat er damit auch den Dickfußröhrling (*Tubiporus pachypus* Fr.) und den Gallenröhrling (*Boletus felleus* Bull.), dessen Röhren in der Jugend weiß aussehen, mit erfaßt. Beide Pilze aber sind wegen ihres schlechten Geschmacks ungenießbar, und letzterer verdirbt dadurch nicht nur das ganze Pilzgericht, sondern erzeugt, wie ich aus Erfahrung weiß, sogar sehr heftige Leibscherzen und Leibanschwellungen.

Zu Satz 4. Es ist durchaus nicht richtig, daß alle Milchlinge mit weißer oder sich verfärbender Milch eßbar sind, wenn der Hut nicht behaart ist. Zu mindestens schließt diese Regel eine ganze Anzahl Milchlinge ein, über deren Wert noch keine Klarheit herrscht. (Erwähnt seien nur *Lactarius obnubilis*, krummstieliger Baumstumpfmilchling s. Nüesch

Nr. 26, ferner *Lact. tabidus* Fr., blaßroter Milchling s. Nüesch Nr. 28, und *Lact. squalidus* Kr. s. Nüesch Nr. 34 u. a. m. Auch *Lact. helvus*, feinfilziger Milchling [Maggipilz], der nur Gewürzpilz ist, darf nicht als eßbar bezeichnet werden.

Zu Satz 5. Hier werden einige Täublinge ausgeschlossen, die im Volke längst als eßbar bekannt und geschätzt sind, z. B. *Russula virescens* Schff. grünlicher Täubling, sowie *R. graminicolor* Secr. grasgrüner Täubling. Diese Regel zur Vermeidung des grünen Knollenblätterschwammes zu geben, ist vollständig überflüssig, wenn man mit den verschiedenen Knollenblätterschwämmen die Pilzsucher hinlänglich bekannt gemacht hat, was das einzig Richtige ist. Indirekt könnten aus der Regel Pilzsucher schließen, daß alle anderen Täublinge, so besonders gelbe, eßbar seien. Da erinnere ich auch wieder an den Gallentäubling *R. fellea* Fr., der mindestens stark verdächtig ist und sehr gallig schmeckt.

Zu Satz 6. Der Gallenstacheling *Hydnum fulgineo violaceum* (Schmidt) ist wohl kaum durch den Geruch vom eßbaren Habichtstacheling zu unterscheiden. Er ist aber sehr oft damit verwechselt worden und hat schon manches Pilzgericht verdorben. Die Lindausche Regel wird hier sicher Verwechslungen verschulden.

Zu Satz 8. Dieser ist nicht angetan, den als giftig anerkannten Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare* Horn) zu meiden.

Auch Satz 9 reicht durchaus nicht aus, um mit Sicherheit den gewollten Lauchschwindling (*Marasmius alliatus* Schff.) zu erkennen.

Endergebnis:

Wenn in dem Volke dargebotenen Leitsätzen so viele Unrichtigkeiten und Unklarheiten enthalten sind, müssen sie als solche unbedingt abgelehnt werden, da sie großen Schaden anrichten können und Verwirrung erzeugen; und es ist zu beklagen, daß sie anscheinend durch so viele Zeitungen gewandert sind. Helfen

kann nur allein die abgeänderte Regel 11:
 „In zweifelhaften Fällen muß
 man die Pilzberatungsstelle auf-
 suchen, und man esse die Pilze

erst, wenn sie als ungiftig er-
 kannt sind!“

Studienrat D. Herrfurth,
 Stollberg i. E.

Pilzgänge im Birkenhain.

Von Oberlehrer B. Knauth, Dresden 20.

Wie eine Jungfrau im Schmucke
 so schämig und schön
 seh ich die zierliche Birke
 im Maiengrün stehn.

Die Birke hat in der Tat etwas Mäd-
 chenhaftes, wozu ihre weiße Rinde und
 ihre zarten Zweige das meiste beitragen.
 Und ein tapferes, abgehärtetes Fräulein
 ist sie, denn sie steigt hoch aufs Gebirge
 und weit nach Norden hinauf. In den
 Ostseeprovinzen und im mittleren Ruß-
 land bildet sie noch Wälder, während sie
 sich in Deutschland nur zu Horsten und
 Hainen vereinigt. Diese Wäldchen liefern
 uns den Schmuckbaum für die Bauhebe
 und die „Maien“ für das Pfingstfest. Im
 Gegensatz zur Erle liebt die Birke den
 trockenen Boden, weshalb sie sich auch
 auf dünnen Heiden noch ganz wohl be-
 findet. Wenn wir jetzt feststellen wollen,
 welche Großpilze die Nähe der Birken
 lieben, so dürfen wir wohl annehmen,
 daß darunter auch solche sein werden,
 die verhältnismäßig viel Trockenheit vertragen,
 ausgenommen die am Holze sitzenden.

Und nun hinein in den Hain! Da
 finden wir schon im Juli einen, den wir
 zunächst für den Scheidenstreifling hal-
 ten könnten, so scharf ist sein hellgrauer
 Hut gerieft. Aber nachdem wir gesehen,
 daß ein weißer Stiel einen häutigen,
 hängenden Ring trägt und weder Knolle
 noch Scheide hat, stellen wir fest, daß
 es der Geriefte Schirmling ist (*Lepiota*
arida Fr.). Seine weißen, dünnen Lam-
 ellen stehen gedrängt und sind ver-
 schmälert angewachsen. Er kann gegessen
 werden, kommt aber nicht häufig vor. —
 Hier ist ein Birkenstamm reichlich be-
 deckt mit dem Streifblättrigen Rüb-
 ling (*Collybia pulla* Schff.). Dem Butterrüb-
 ling ähnlich in dem Purpurbraun seines
 mittelgroßen Hutes — unterscheidet er
 sich von diesem durch die geringe Riefung
 des rötlichen Stieles, der nie kegelig auf-

geblasen und aufwärts nur schwach ver-
 jüngt ist. — Auch den Grünschuppigen
 Täubling finden wir (*Russula virescens*
 Schff.). Er kommt ja auch unter anderen
 Laubstämmen vor und ist einer von den-
 jenigen, über welche sozusagen die Akten
 geschlossen sind. Jeder kennt den span-
 grünen, felderigen Hut, unter dem weiße
 Lamellen und ein weißer, zartrinniger
 Stiel stecken. Dieser milde Weißsporer
 schmeckt ganz leidlich. — Nun erblicken
 wir einen, der lange für verdächtig galt,
 jetzt aber genossen wird: den Birken-
 Reizker (*Lactarius torminosus* Schff.).
 Sein ockerrötlicher Hut ist fleischbraun
 gezont, schwach vertieft und am Rande
 stark zottig. Die rotgelblichen, gedräng-
 ten, schmalen Lamellen laufen herab.
 Der ockerrötliche, gleichdicke, hohle Stiel
 ist oft grubig gefleckt. Seine weiß blei-
 bende Milch schmeckt scharf, weshalb er
 früher gefürchtet und Gift-Reizker ge-
 nannt wurde.

August ist da, wir suchen wieder. Es
 lohnt. Da stehen mehrere Birken-Röhr-
 linge (*Tubiporus scaber* Bull.): auf hell-
 grauem, dunkelschuppigem Stiele ein
 dunkelgraubrauner, stattlicher, kahler
 Hut, dessen Röhren olivgelb aussehen. —
 Und dich begrüßen wir ganz besonders,
 Rothäubchen (*Tubip. rufus*), allen be-
 kannt wie das Rotkappchen des Märchen-
 buches. Es ist ganz erstaunlich, wie
 üppig dieser beliebte Pilz mitunter vor-
 kommt. In der vorletzten Dresdner Pilz-
 ausstellung hatten wir davon ein aus 25
 Stück zusammengesetztes Büschel, das
 auch einige sehr stattliche enthielt. —
 Weniger bekannt als dieser ist ein anderer
 Birkenfreund: der Olivbraune Röhrling
 (*Tubiporus olivaceus* Schff.). (Anm. d.
 Schriftl. Es wäre sehr verdienstlich,
 wenn der Verfasser diese kritische
 Spezies der Redaktion einmal zur
 Prüfung vorlegen wollte.) Sein oliv-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1924

Band/Volume: [3_1924](#)

Autor(en)/Author(s): Herrfurth Detlev

Artikel/Article: [Giftige und ungiftige Pilze 112-115](#)